

menu

JESIEŃ / ZIMA

AUTUMN / WINTER

PRZYSTAWKA / STARTERS

Carpaccio z pieczonego buraka

z tatarskim ze śledzia, chutneyem z gruszek i pieczywem

Roasted Beetroot Carpaccio

with herring tartare, pear chutney and bread

Allergeny / Allergens: 1, 3, 4, 6, 10, 13

42 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Sandacz z młodymi ziemniakami,

dzikim brokułem w emulsji winno maślanej

Pike-perch with new potatoes

and tenderstem broccoli in a white wine and butter emulsion

Allergeny / Allergens: 4, 7, 9, 14

56 PLN

Pierogi z kaczki z mussem szalotkowym i grillowanym bocznikiem

Duck Dumplings with shallot mousse and grilled oyster mushrooms

Allergeny / Allergens: 1, 4, 7, 9, 10, 11, 13

54 PLN

Policzki wołowe z purée truflowym,

kapustą zasmażaną z boczkiem i sosem winno-kawowym

Braised Beef Cheeks with truffle purée,

bacon-fried cabbage and red wine & coffee sauce

Allergeny / Allergens: 4, 7, 10, 11, 14

62 PLN

Noga z gęsi z ziemniakami z boczkiem,

żółtą marchewką i sosem z grillowanej śliwki

Roasted Goose Leg with bacon potatoes,

yellow carrots and grilled plum sauce

Allergeny / Allergens: 7, 9, 11, 14

74 PLN

